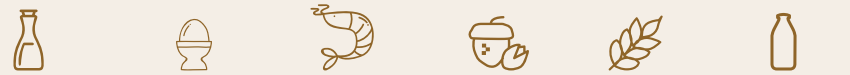
GLOBAL CUSINE
naan

GLOBAL CUSINE
naan

مطاعم نان العالميه
نان

مطاعم نان ترحب بالضيوف الكرام

خبرة الطهاه في نان ، ممزوجة بثقافات المجتمع الهندي القديم والحديث، لنقدم لضيوفنا تجربه فريدة منتقاه من قائمة طعام ذات تصميم مختلط من مطبخ الهند الشمالي والجنوبي بتوابل ونكهات بكر مختاره بعنايه من مصادرها فى سواحل الهند الغربيه الى مائده ضيوفنا لتضفي نوعاً من التميز والمذاق الطيب



ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من مكونات الطعام (منتجات الألبان، المكسرات بأنواعها، البيض، الذرة، المأكولات البحرية) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

To Our Guests: Please not, in case have allergic to any of the following items (dairy products, tree nuts, egg, rye & crustacea) please inform our service associate

المقبلات

Appetizer

aehlee shuruaat

Punjabi Sammosa *(866 Cal)* Puff pastries stuffed with vegetables	SR 43	بنجابى ساموسا (٨٦٦ك) فطيرة الساموسا بالخضار
Beetroot Tikki *(523 Cal)* Fresh beetroot stuffed with cheese and potatos	SR 45	بيتروت تيكي (٥٢٣ك) حلقات البنجر الطازج المحشي بالجبن و البطاطس
Bihindi Fry *(294 Cal)* Fried okra with spring onion & cherry tomatoes	SR 60	بيهندي ڤراي (٢٩٤ك) باميه مقليه مع البصل والطماطم االصغيرة
Chicken Pakora *(432 Cal)* Breast chicken in batter fried	SR 59	دجاج باكورا (٤٣٢ك) صدور الدجاج المتبل بدقيق الحمص والبهارات الخفيفة
Aloo Chicken Tikki *(809 Cal)* Rings of mashed potato patty, minced chicken, marinated in yogurt, mint and light spices	SR 55	الو تشيكن تيكي (٨٠٩ك) حلقات البطاطس المهروسة مع الدجاج المفروم المتبل بالزبادي والنعناع مع التوابل الخفيفة
Shrimp Pakora *(453 Cal)* Shrimp marinated in chickpeas and lemon	SR 78	جمبري باكورا (٤٥٣ك) جمبري متبل بدقيق الحمص والليمون
Jhinga naan *(553 Cal)* Shrimp with konafa	SR 81	جاهينجا نان (٥٥٣ك) جمبري بالكنافة
Murg Molokhia Fry *(151 Cal)* Fried molokhia with flavored	SR 62	مورج ملوخية فراي (١٥١ك) ملوخية مقلية مع قطع الدجاج المتبل
Mix starter *(1090 Cal)* Vegetables sammosa - bettroot tikki - chicken pakora	SR 85	مقبلات مشكله (١٠٩٠ك) سامبوسا الخضروات – بيتروت تيكي – دجاج باكورا

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥٪ قيمة الضريبة المضافة

الشوربة
Soup
shorba ka-zakhan

Mulligatawny *(104 Cal)* Lentil soup from tamil nadu	SR 35	موليجاتوانى (١٠٤ ك) شوربة العدس الاصفر من تاميل نادو
Tamatar Ka Shorba *(109 Cal)* Fresh tomato soup	SR 36	تاماتر كا شوربة (١٠٩ ك) شوربة الطماطم الطازجة
Chicken Cream Soup *(147 Cal)* Stock chicken with fresh cream	SR 38	دجاج بالكريمة (١٤٧ ك) شوربة دجاج بالكريمة الطازجة
Kerala Jal Pari *(132 Cal)* Seafood soup from kerala	SR 47	كيرلا جال بارى (١٣٢ ك) شوربة فواكهه البحر من كيرلا

سلاط
salads

Raita *(161 Cal)* Fresh yogurt with cucumber	SR 33	رايتا (١٦١ ك) زبادي طازج مع الخيار
Bawarchi *(178 Cal)* Mix fresh green vegetables with olive oil and lemon	SR 45	باوارشى (١٧٨ ك) مزيج من الخضار الطازجة متبل بزيت الزيتون والليمون
naan Salad *(94 Cal)* Fresh cabbage, lettuce and carrots with special naan sauce	SR 48	نان سلاط (٩٤ ك) ملفوف طازج مع الخس والجزر بخلطة نان الخاصة
Murg Rocca Salad *(226 Cal)* Rocca, lettuce, cherry tomato and chicken cube tossed with lemon dressing	SR 49	مورج روكا سالاط (٢٢٦ ك) جرجير، خس مع الطماطم الصغيرة وقطع الدجاج بصوص الليمون

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥٪ قيمة الضريبة المضافة

مشوى فرن التاندورى الفخارى

aatish - etandoor

Tandoori Chicken *(832 Cal)* Traditional tandoori chicken with bone	SR 81
Murg Tikka *(505 Cal)* Boneless chicken marinated in yogurt & natural herbs	SR 84
Chicken Malai Tikka *(470 Cal)* Breast chicken marinated in yogurt, cream and light spices	SR 84
Gosht Shahi Tikka *(1920 Cal)* Beef fillet rich in spices	SR 107
Seek Kebab *(1340 Cal)* Lamb skewer marinated in spices and dill leaves	SR 92
Shahi Platter *(1560 Cal)* Murg tikka, chicken malai with grilled beef and kebab skewer	SR 129
Lasony Fish Tikka *(853 Cal)* Hamour fish marinated in garlic and ginger	SR 81
Salmon Tikka *(756 Cal)* Salmon marinated with ginger and mustord sauce	SR 83
Sunehra Jhinga *(686 Cal)* King prawns marinated in turmeric, garlic and lemon	SR 147
Mahi Kebab *(803 Cal)* Selection of grilled seafood (Prawns with Lobster)	SR 210
naan Plater *(1670 Cal)* (for two persons) Selection of murg tikka, gosht tikka, kofta, prawns and lobster	SR 275

دجاج تاندوري (٨٣٢ ك) دجاج تاندوري تقليدي بالعظم	
مورج تيكا (٥٠٥ ك) قطع الدجاج المتبل فى الزبادى والتوابل الطازجه	
تشيكن مالاي تيكا (٤٧٠ ك) صدور الدجاج المتبلة بالزبادي والكريمة والبهارات الخفيفة	
جوشت شاهى تيكا (١٩٢٠ ك) فيلية بقرى غني بالبهارات	
سيخ كباب (١٣٤٠ ك) سيخ لحم الغنم المتبل بالبهارات وأوراق الشبت	
شاهى بلاتر (١٥٦٠ ك) دجاج تيكا، دجاج مالاي مع لحم مشوي وسيخ كباب	
لاسونى فش تيكا (٨٥٣ ك) سمك هامور متبل بالثوم والزنجبيل	
سالمون تيكا (٧٥٦ ك) سالمون متبل بالزنجبيل وصوص الخردل	
سينرا جاهينجا (٦٨٦ ك) جامبو الجمبري المتبل بالكركم والثوم والليمون	
ماهى كباب (٨٠٣ ك) مختارات من المشويات البحرية (جمبرى مع الاستاكوزا)	
نان جريل (١٦٧٠ ك) (طبق لشخصين) مختارات من فرن التاندورى دجاج تيكا، بيف مشوى، كفته، جمبري تاندورى مع الاستاكوزا	

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥ ٪ قيمة الضريبة المضافة

أطباق رئيسيه

CURRY

rassabahar

Chicken Butter *(2130 Cal)* Diced chicken cooked in rich tomato creamy sauce	SR 84	تشيكن باتر (٢١٣٠ ك) قطع دجاج مطهو فى طماطم كريمي صوص
MurgTikka Masala *(1810 Cal)* Chicken cooked with tomatoes, herbs and cashew	SR 85	مورج تيكا ماسالا (١٨١٠ ك) دجاج مطبوخ بالطمامطم والأعشاب والكاجو
Chicken Jalfrezi *(1620 Cal)* Chicken breast cooked with onion, ginger and fennel seeds	SR 83	تشيكن جالفيريزى (١٦٢٠ ك) صدور الدجاج المطهو بالبصل والزنجبيل وبزور الشمر
Chicken Curry *(1660 Cal)* chicken pieces in traditional curry sauce	SR 81	تشيكن كاري (١٦٦٠ ك) قطع دجاج بصوص الكاري التقليدي
Chicken Korma *(931 Cal)* Tener Chicken cube cooked with coconut, yoghurt	SR 98	دجاج كورما (٩٣١ ك) صدور الدجاج الطازج المطبوخ بصلصة جوز الهند والزبادي
Chicken 65 Spicy chicken with green chili and curry leaves	SR 76	دجاج 65 قطع دجاج حار بالفلفل الأخضر وورق الكاري
Mutton Kharai *(2670 Cal)* Lamb pieces with onion, pepper and fennel seeds	SR 92	موتون كاهراى (٢٦٧٠ ك) قطع لحم الغنم مع البصل والفلفل وحبوب الشمر
Bombay Beef Curry *(2630 Cal)* Veal marinated & cooked in madaras curry sauce	SR 92	بومباى بيف كارى (٢٦٣٠ ك) لحم بقرى صغيرمتبل ومطهو في مدراس كارى صوص
Shahi Mutton Korma *(1110 Cal)* Tender pieces of mutton cube simmered in coconut, yoghurt	SR 102	شاهي موتون كورما (١١١٠ ك) لحم غنم مطبوخ بصلصة جوز الهند والزبادي
naan Tajine you choice of chicken *(2070 Cal)*/ lamb *(2770 Cal)*/ shrimp *(1470 Cal)*	SR 153	طاجن naan الخاص يقدم من اختيارك دجاج (٢٠٧٠ ك)/ لحم (٢٧٧٠ ك)/ جمبري (١٤٧٠ ك)

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥ ٪ قيمة الضريبة المضافة

خضروات طازجة

Vegetarian Dishes

aaj-taazi subji

Mix Vegetables curry *(1270 Cal)* Fresh vegetables cooked with curry sauce	SR 51	سايزي الخضروات (١٢٧٠ ك) خضراوات طازجة مطبوخة بصوص الكاري
Kashmiri Aloo *(785 Cal)* Potato cooked in red kashmiri sauce	SR 49	دووم الو كشمييري (٧٨٥ ك) بطاطس مطبوخ بصلصة الكشميري الاحمر
Bhindi Pyaz *(768 Cal)* Fresh okra sautéed with onion, tomato and mustard seeds	SR 58	بهيندى بياز (٧٦٨ ك) بامية طازجة مع البصل والطماطم وبذور الخردل
Bhingan Bharata *(456 Cal)* Grilled eggplant cooked with & yogurt cardamom	SR 58	باهينجان باهرتا (٤٥٦ ك) باذنجان مشوي مطبوخ بالزبادي والهيل
Palak Pannir *(657 Cal)* Spinach cooked with homemade cheese	SR 61	بالاك بانيير (٦٥٧ ك) سبانخ مطهو مع مكعبات الجبن
Vegetables Jalfre *(1110 Cal)* Fresh vegetables cooked with ginger, garlic and spices	SR 58	خضروات جالفيريزى (١١١٠ ك) مزيج الخضروات الطازجة مع الزنجبيل والثوم وخليط التوابل

دال
daal

Daal Makhany *(1230 Cal)* Black lentil cooked in tomato creamy sauce	SR 66	دال ماخنى (١٢٣٠ ك) عدس اسود مطبوخ في صوص طماطم كريمى
Tarka Daal *(646 Cal)* Yellow lentil with garlic, ginger and cumin	SR 66	تاركا دال (٦٤٦ ك) عدس اصفر بالثوم والزنجبيل والكمون

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥ ٪ قيمة الضريبة المضافة

مأكولات بحرية

Sea food

Jhingha ki mahi

Goan Fish Curry *(1320 Cal)* Filet fish cooked in tradition curry sauce	SR 99	جوان فيش كارى (١٣٢٠ ك) سمك فيلية متبل بالاعشاب ومطهو في صلصه الكارى التقليدية
Jhingha Patiala *(1470 Cal)* Half grilled prawns cooked in tomato creamy sauce	SR 113	جاهينجا باتيالا (١٤٧٠ ك) جمبري نصف مشوى مطهو في طماطم كريمي صوص
Shrimp Butter Masala *(1210 Cal)* Shrimp cooked in masala sauce	SR 116	جمبري باتر ماسالا (١٢١٠ ك) جمبري مطهو بصلصة الماسالا
Jhingha lali Mirch *(1030 Cal)* Spicy shrimp with saffron and black pepper	SR 116	جاهينجا لالى ميرش (١٠٣٠ ك) جمبري حار مع الزعفران و الفلفل الاسود
Malabar Shrimp Curry *(576 Cal)* A traditional Shrimp curry made with coconut milk	SR 114	مالابارا شريمب كاري (٥٧٦ ك) جمبري بصوص الكاري وجوز الهند
Shrimp Chatpatta *(848 Cal)* Shrimp dumpling cooked with curry leaves and fennel seeds	SR 114	جمبري شات باتا (٨٤٨ ك) كرات من الجمبري المفروم مع ورق الكاري وبزور الشمر
Lobster Hindoor *(1260 Cal)* Lobster with cashew sauce	SR 237	لوبستر هيندور (١٢٦٠ ك) استاكوزا بالكاجو صوص

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥ ٪ قيمة الضريبة المضافة

الارز
Rice
biryani-ki-handi

Murg Dum Biryani *(1060 Cal)* — SR 82
Basmati rice flavored with saffron cooked with boneless chicken& Indian herbs

مورج دوم بريانى (١٠٦٠ ك)
ارز باسمتى معطر بالزعفران مع قطع الدجاج المخلى ومزيج من توابل الهند الشمالي

Gosht Hyderabad Biryani *(2060 Cal)* — SR 90
Fresh tender Lamb served with basmati rice & aromatic garam masala

جوشت هايدربادى بيريانى (٢٠٦٠ ك)
لحم طازج مجهزمع الارز الباسمتى المعطر غنى بالزعفران وجرم ماسالا

Bumbai Jhinga Biryani *(1150 Cal)* — SR 116
Shrimp marinated in lemon, fresh herbs & spices cooked with basmati Rice

جاهينجا بريانى (١١٥٠ ك)
جمبرى متبل بالليمون والبهارات الطازجة مطبوخ مع الارز الباسمتى

Black Bryani *(1470 Cal)* — SR 163
(Organic black rice flavored with spices chicken / lamb / shrimps

بلاك برياني (١٤٧٠ ك)
(ارز عضوي اسود معطر بالتوابل) دجاج/ لحم / جمبري

Biryani naan — SR 168
Biryani chicken *(1360 Cal)*/ lamb *(1160 Cal)*/ shrimp *(1430 Cal)* our chef's creation

بريانى نان
برياني دجاج (١٣٦٠ ك)/ لحم (١١٦٠ ك)/جمبري (١٤٣٠ ك) على طريقة نان

Saada Biryani *(676 Cal)* — SR 58
Basmati rice cooked with herbes & curry sauce

سادا بريانى (٦٧٦ ك)
ارز باسمتى بصوص الكارى وبهارات البريانى

Chawaal *(232 Cal)* — SR 37
Boiled basmati rice

شاوال (٢٣٢ ك)
ارز باسمتى ابيض مسلوق

Veggie Subzi Biryani *(711 Cal)* — SR 44
Sautéed fresh vegetables cooked with basmati Rice & Indian herbs

فيجى سابزى بريانى (٧١١ ك)
سوتييه الخضروات الطازجه مع الارز الباسمتى مع البهارات المميزة

Subzi pullo *(396 Cal)* — SR 45
Indian basmati rice with fresh vegetables, turmeric & fenugreek leaves

سابزى بيلاو (٣٩٦ ك)
ارز باسمتى مع الخضروات الطازجة بنكهة الكركم وورق الحلبة

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥٪ قيمة الضريبة المضافة

خبز التاندوري

Tandoori Bread

kolsha ki- roti

naan Plain *(606 Cal)*/ Butter *(642 Cal)*	SR 8	نان ساده (٦٠٦ ك)، زبده (٦٤٢ ك)
naan Garlic *(677 Cal)*	SR 9	نان ثوم (٦٧٧ ك)
Roomali Roti *(606 Cal)* A light thin whole wheat bread	SR 9	رومالى روتى (٦٠٦ ك) خبز على الصاج الساخن من هيدرباد
Tandoori roty *(495 Cal)* Whole wheat bread	SR 9	تاندوري روتي (٤٩٥ ك) خبز تقليدى اسمر
Chili naan *(625 Cal)* With green chili & butter	SR 9	تشيلي نان (٦٢٥ ك) بالفلفل الأخضر والزبدة
Laccha Paratha *(453 Cal)* A multi layered refinded flour	SR 9	لاتشا باراتا (٤٥٣ ك) طبقات من خبز النان
Pudina Paratha *(487 Cal)* A multi layered refinded flour with fresh mint	SR 9	بودينا باراتا (٤٨٧ ك) طبقات من خبز النان بالنعناع
Kulcha *(728 Cal)* Naan stuffed home-made cheese or potatoes	SR 14	كولشا (٧٢٨ ك) خبز النان المحشو بالجبن او البطاطس
Saffron naan *(560 Cal)* Naan flavor saffron	SR 17	نان بالزعفران (٥٦٠ ك) خبز النان بنكهة الزعفران
Milazula naan *(2440 Cal)* Plan naan & butter with rotti & garlic naan	SR 30	ميلازولا نان (٢٤٤٠ ك) سله خبز منتقاه من النان الساده ونان الزبدة والروتى و نان بالثوم

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥ ٪ قيمة الضريبة المضافة

الحلا
Desserts
kuch ki mithaa

Sagoo Dana Avocado *(777 Cal)* Sagodana, milk, sugar nd avocado cooked together to a perfection	SR 45
Malai Kulfi *(292 Cal)* Tradition indian ice cream	SR 41
Ras Malai *(379 Cal)* Reduced milk and cottage cheese with saffron& cardamom	SR 41
Gajar ka Helwa *(220 Cal)* Fresh carrot in hot milk, cardamom and almonds	SR 41
Gulab Jamun *(582 Cal)* Deep fried reduced milk dumplings steeped in sugar syrup	SR 37
Muhallebi / Cremy pudding *(341 Cal)* Milk based with rice flour , cardamom & nuts	SR 41

ساجوو دانا افوكادو (٧٧٧ ك) افوكادو طازج مع الحليب وحبوب التابيوكا	
مالاى كولفى (٢٩٢ ك) ايس كريم هندي تقليدي	
راس مالاى (٣٧٩ ك) قطع من الجبن مع الحليب المركز بنكهة الزعفران والهيل	
جاجاركا حلوى (٢٢٠ ك) جزر طازج مع اللبن واللوز والحبهان يقدم ساخن	
جولاب جامو (٥٨٢ ك) كرات من الدقيق والحليب في شراب السكر	
مهلبية (٣٤١ ك) حليب مع دقيق الارز والهيل والمكسرات	

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥ ٪ قيمة الضريبة المضافة

المشروبات
beverages

	صغير Small	وسط Medium	كبير Large
Mineral Water			
Nestle	SR 07		SR 13
Veen	SR 14		SR 25
Ushak (Zero Sodium)	SR 12		SR 28
Saudi sparkling cocktail *(133 Cal, 20g suger /333 Cal, 40 g suger / 599 Cal, 80 g suger)*	SR 25	SR 41	SR 76
Fresh Juice			
Orange *(103 Cal)*, **Lemon Mint** *(218 Cal)*, **Carrots** *(145 Cal)*, **Pomegranate** *(160 Cal)*		SR 28	
Lassi (traditional yogurt drink)			
Plain *(212 Cal)*, **Salted** *(209 Cal)*, **Sugar** *(388 Cal)*, **Mango** *(362 Cal)*		SR 28	
Soft Drink			
Pepsi, 7Up, Mirinda		SR 12	
naan Spical Mocktail *(336 Cal)* (Strawberry, mango, guava and banana)		SR 33	
Gagajear *(446 Cal)* (Avocado, arugula, ginger and honey)		SR 30	
Mojito *(148 Cal)* (Lemon, fresh mint, with diet 7UP)		SR 30	
Pina Colada *(343 Cal)* Blend of coconut cream, pineapple with vanilla flavour		SR 30	
Affogato al caffe *(109 Cal)*			
Vanilla ice cream with espresso		SR 33	
Hot drinks			
Espresso, Cappuccino, Latte		SR 22	
Your choice of tea		SR 18	

مياه	
نستله	
ڤيين	
اوشاك (بدون صوديوم)	
كوكتيل سعودى فوار (١٣٣ ك، ٢٠ جم سكر/ ٣٣٣ ك – ٤٠ جم سكر/ ٥٩٩ ك ، ٨٠ جم سكر)	
العصائر الطازجة	
برتقال (١٠٣ ك)، ليمون بالنعناع (٢١٨ ك)، جزر (١٤٥ ك)، رمان (١٦٠ ك)	
لاسى (مشروب لبن تقليدى)	
ساده (٢١٢ ك)، ملح (٢٠٩ ك)، سكر (٢٨٨ ك)، مانجو (٣٦٢ ك)	
المرطبات	
بيبسي، سفن اب، ميرندا	
موكتيل naan الخاص (٣٣٦ ك) (الفراوله، المانجو، الجوافه، الموز)	
جاجاجير (٤٤٦ ك) (أفوكادو، جرجير، زنجبيل وعسل نحل)	
موخيتو (١٤٨ ك) (ليمون ، نعناع طازج، مع دايت 7UP)	
بينا كولادا (٣٤٣ ك) عصير جور هند مع الاناناس و الفانيليا	
افوجاتو كافييه (١٠٩ ك)	
فانيليا ايس كريم مع اسبريسو	
المشروبات الساخنة	
اسبريسو، كابتشينو، لاتيه	
اختيارك من الشاى	

Healthy Spicy Chef Recommendation

ضيوف مطعم نان: في حالة وجود حساسية لأي مكون من المكونات التالية (منتجات الألبان المكسرات بأنواعها البيض الذرة المأكولات البحرية صويا) رجاء التواصل مع مقدم الخدمة

جميع الاسعار تشمل ١٥ ٪ قيمة الضريبة المضافة

GLOBAL CUSINE

naan

مطاعم نان العالميه

نان

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES,
PLEASE ALERT RESTAURANT MANAGER IMMEDIATELY

Tel.012 6706666
ADVERTISING AGENCY

naanjeddah

naanksa

@naan_ksa

www.naan-ksa.com

012 6927027 / 0535369000 / 0535586000